

米沢市児童会館主催事業 おしゃれなお菓子作り  
～夏のショコラのアントルメ～

日時：平成22年6月12日（土）午後1時～4時  
会場：置賜総合文化センター 料理実習室（3階）  
講師：シャトラー洋菓子店 主任パティシエ  
小西 信夫 先生

☆ 夏のショコラのアントルメ ☆4号(12cm)1台分

ムース・オ・ショコラ

【材料】

牛乳(48cc)  
卵黄(32g)  
グラニュー糖(24g)  
粉末ゼラチン(3g)  
ミネラルウォーター(15cc)

スイートクーベルチュール(42g)  
ミルククーベルチュール(30g)

生クリーム(112g)

【作り方】

- ① 粉末ゼラチンをミネラルウォーターでふやかす。
- ② 牛乳を沸騰させる
- ③ 卵黄にグラニュー糖を入れ泡立てる。
- ④ 沸騰した牛乳を少しずつ ②へ加え合わせる。
- ⑤ 再度、加熱してからゼラチンを加える。
- ⑥ チョコレートを入れて溶かし冷却する。
- ⑦ ホイップした生クリームを加えて型に流し込む。
- ⑧ 冷蔵庫で冷やし固める。

ショコラジュレ

【材料】

牛乳A(120cc)  
生クリーム(40cc)  
グラニュー糖(8g)  
ゼラチン(4g)  
牛乳B(20cc)  
スイートクーベルチュール(40g)

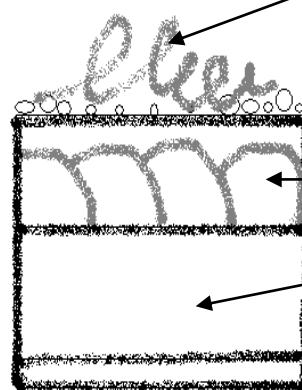
【作り方】

- ① 粉末ゼラチンを牛乳Bでふやかす。
- ② 牛乳Aと生クリーム・グラニュー糖を沸騰させる
- ③ スイートクーベルチュールとゼラチンを ②へ入れて溶かす。
- ④ 冷水につけながら冷えるまで かくはんする。
- ⑤ 冷えたら型に入れて固める。

【トッピング】

ブルーベリー  
フランボアーズ  
チョコレートオーナメント  
セルフィーユ

できあがり♪



チョコレートオーナメント  
セルフィーユ

ブルーベリー・フランボアーズ

ショコラジュレ

ムース・ホショコラ

ショコラゼノワース